

ZYMAFLORE® VL1

Levure pour vins d'une grande finesse aromatique, pour vin blanc de garde.

Levure Sèche Active Sélectionnée (LSAS) non OGM, pour usage œnologique. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie.

Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Souche issue d'une sélection terroir. Souche pof(-) issue d'une sélection terroir, permettant l'obtention de vins au profil aromatique d'une **grande finesse** et d'une grande netteté. Idéale pour les **grands Chardonnay**. Présente également une excellente capacité de révélation d'**arômes variétaux** de type **terpènes** (Muscat, Riesling, Gewürztraminer, etc.), grâce à un équipement enzymatique spécifique de ces précurseurs. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs variétaux et élégants (Super Premium, Ultra Premium).

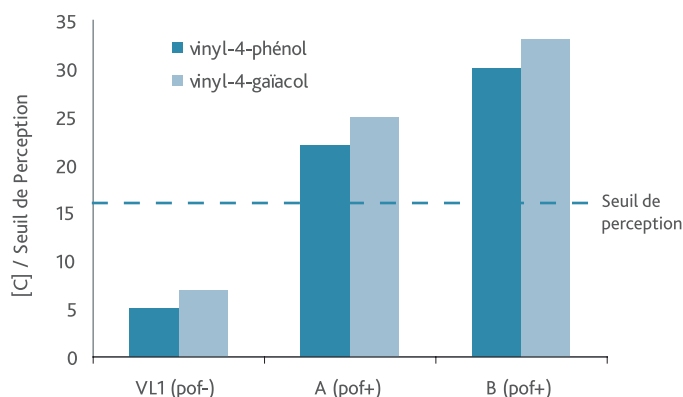
CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14,5% vol.
- Plage de températures de fermentation : 16-20°C.
- Besoins élevés en azote.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.
- Faible production de mousse.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

- Souche pof(-) : ne possède pas la cinnamate décarboxylase, responsable de la formation des vinyls-phénols, « masqueurs » d'arômes ou responsables de notes lourdes, de type « *pharmaceutique, gouache* » (en particulier dans le cas de vendanges botrytisées).
- Forte capacité à révéler les précurseurs d'arômes variétaux de type terpènes (activité β-glucosidase).
- Très bonne aptitude à l'élevage sur lies.

RESULTATS EXPERIMENTAUX



Production de vinyl-phénols par différentes levures.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect granulats

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) < 8 %
Cellules vivantes LSAS UFC/g $\geq 2.10^{10}$
Bactéries lactiques UFC/g < 10^5
Bactéries acétiques UFC/g < 10^4
Levures sauvages / LSAS UFC/g < 10^5
Coliformes UFC/g < 10^2
E. coli UFC/g absence

Staphylocoques UFC/g absence
Salmonelles UFC/25g absence
Moisissures UFC/g < 10^3
Plomb < 2 ppm
Arsenic < 3 ppm
Mercure < 1 ppm
Cadmium < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Levurer le plus tôt possible après l'encuvage.
- Un facteur 100 dans le rapport levures sélectionnées / levures indigènes porte les chances d'implantation à 98% (contre 60 à 90% avec un facteur 10).
- La température, la souche de levure, la réhydratation et l'hygiène de la cave sont également primordiales pour une bonne implantation.

DOSE D'EMPLOI

- 20 - 30 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

- Bien suivre le protocole de réhydratation de la levure.
- Eviter les différences de température supérieures à 10°C entre le moût et le levain lors de l'inoculation. Le temps total de préparation du levain ne doit pas excéder 45 minutes.
- Dans le cas de conditions particulièrement difficiles de fermentation (température très faible, moût très clarifié, TAP très élevé) ou/et pour optimiser les performances aromatiques de la levure, utiliser **SUPERSTART® BLANC** dans l'eau de réhydratation.

CONSERVATION

- Conserver au frais, hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500g. Carton de 10kg.

